MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

DOLCETTO D'ALBA DOC
MADONNA DEL DONO

VITIGNO:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% VOL

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti siti su colline di formazione geologica recente, che hanno mantenuto sulla superficie un ampio mantello di terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata in cantina e rapidamente diraspata per poi essere pigiata delicatamente. La fermentazione avviene a temperature di 24-26°C.
Successivamente, una macerazione di 4-5 giorni sulle bucce permette di estrarre la giusta quantità di colore e tannini.

AFFINAMENTO:

Il Dolcetto d'Alba necessita di un breve affinamento in acciaio inox o in vasche di cemento, per circa 6 mesi in modo da preservare la delicatezza del profumo fruttato, che ricorda la ciliegia marasca, tipico dell'uva dolcetto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.
Il Dolcetto d'Alba Madonna del Dono esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.